

ΟΔΗΓΟΣ ΚΑΤΑΡΤΙΣΗΣ ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑΣ: ΒΟΗΘΟΣ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΚΗΣ
ΤΕΧΝΗΣ

ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ ΚΑΤΑΡΤΙΣΗΣ

ΒΟΗΘΟΣ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΚΗΣ ΤΕΧΝΗΣ
(ΕΠΙΠΕΔΟ 1)

ΟΔΗΓΟΣ ΚΑΤΑΡΤΙΣΗΣ ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑΣ: ΒΟΗΘΟΣ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΚΗΣ ΤΕΧΝΗΣ

ΑΝΑΛΥΣΗ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΟΣ

- ΓΕΝΙΚΑ

Ο κάτοχος Διπλώματος Ι.Ε.Κ. στην ειδικότητα "ΒΟΗΘΟΣ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΚΗΣ ΤΕΧΝΗΣ " έχει πιστοποιήσει τις γνώσεις, τις δεξιότητες και τις επαγγελματικές στάσεις οι οποίες τον καθιστούν ικανό να εργάζεται σε πάσης φύσεως σχετική επιχείρηση.

- ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΑ ΚΑΘΗΚΟΝΤΑ / ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΕΣ

Ο κάτοχος διπλώματος, είναι ένας εξειδικευμένος πωλητής διότι είναι κάτοχος γνώσεων και δεξιοτήτων. Ειδικότερα: εξυπηρετεί τις επιθυμίες των πελατών σε θέματα σίτισης αφού είναι ικανός να παίρνει παραγγελίες (για να ικανοποιήσει τις ανάγκες των πελατών) σε διάφορες γλώσσες, να δίδει σαφώς επεξηγήσεις σε είδη που αναγράφονται στους καταλόγους των επιχειρήσεων (Menu και ποτών), να προτείνει παρασκευές σε αναποφάσιστους συνδυάζοντας και την διαιτολογία, να μεταφέρει ή να σερβίρει σύμφωνα με τους κανόνες της τραπεζοκομίας τους πελάτες του.

Είναι έντιμος και προσεκτικός εργαζόμενος, συνεργάσιμος με του συναδέλφους του και τακτικός σε όλες τις υποχρεώσεις του. Επιπλέον είναι πάντα καθαρός ευδιάθετος και με άψογη εμφάνιση.

- ΓΝΩΣΕΙΣ ΠΟΥ ΑΠΟΚΤΟΥΝΤΑΙ (Θεωρητικές και Πρακτικές)

Ο κάτοχος διπλώματος Ι.Ε.Κ. στην ειδικότητα " Βοηθός Εστιατορικής Τέχνης " έχει αποκτήσει τις παρακάτω γνώσεις (Θεωρητικές και Πρακτικές):

Εστιατορικής τέχνης, στοιχεία Ξενοδοχειακής και Μαγειρικής τέχνης, περί του Μπάρ/οινολογίας, παρασκευής κοκτέιλς, στοιχεία τεχνικών εγκαταστάσεων, τουριστικής, εργατικής και εμπορικής νομοθεσίας, υγιεινής τροφίμων, δημόσιων σχέσεων και επικοινωνίας, αρχών τουρισμού και τουριστικής γεωγραφίας, πρακτικής αριθμητικής, ξένων γλωσσών και ηλεκτρονικών υπολογιστών.

- ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΑΚΟΣ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ

Λόγω της ιδιαιτερότητας της ειδικότητας, τα εργαστηριακά μαθήματα θα πραγματοποιούνται σε επιχειρήσεις που διαθέτουν πλήρεις εγκαταστάσεις (σε χώρους και εξοπλισμούς) κατόπιν συνεννοήσεως.

- ΚΑΤΑΡΤΙΣΗ

Για την εγγραφή του καταρτιζομένου στην ειδικότητα αυτή θεωρείται απαραίτητη προϋπόθεση η κατοχή απολυτηρίου Γυμνασίου.

Η διάρκεια της κατάρτισης ορίζεται σε δύο (2) εξάμηνα.

ΟΔΗΓΟΣ ΚΑΤΑΡΤΙΣΗΣ ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑΣ: ΒΟΗΘΟΣ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΚΗΣ ΤΕΧΝΗΣ

ΩΡΟΛΟΓΙΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ

ΟΔΗΓΟΣ ΚΑΤΑΡΤΙΣΗΣ ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑΣ: ΒΟΗΘΟΣ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΚΗΣ ΤΕΧΝΗΣ

ΩΡΟΛΟΓΙΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑΣ " ΒΟΗΘΟΣ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΚΗΣ ΤΕΧΝΗΣ "

Α/Α	ΜΑΘΗΜΑΤΑ	Α΄ ΕΞΑΜΗΝΟ			Β΄ ΕΞΑΜΗΝΟ		
		Θ	Ε	Σ	Θ	Ε	Σ
1	Εστιατορική Τέχνη	3	3	6	3	6	9
2	Στοιχεία Ξενοδοχειακής Τέχνης	-	-	-	2	-	2
3	Στοιχεία Μαγειρικής Τέχνης	2	-	2	2	-	2
4	Μπαρ - Οινολογία - Έλεγχος	1	3	4	1	2	3
5	Στοιχεία τεχνικών εγκαταστάσεων	2	-	2	-	-	-
6	Η/Υ	-	2	2	-	2	2
7	Αγγλικά	2	-	2	2	-	2
8	Γαλλικά	2	-	2	2	-	2
9	Στοιχεία τουριστικής νομοθεσίας	2	-	2	-	-	-
10	Στοιχεία εργατικού / εμπορικού δικαίου	-	-	-	2	-	2
11	Υγιεινή - Ασφάλεια	-	-	-	2	-	2
12	Τροφογνωσία Εμπορευματογνωσία	2	-	2	-	-	-
13	Αρχές τουρισμού / Τουριστική Γεωγραφία	2	-	2	-	-	-
14	Αγωγή του πολίτη / Δημόσιες σχέσεις	-	-	-	2	-	2
15	Πρακτική Αριθμητική	2	-	2	-	-	-
ΣΥΝΟΛΟ		20	8	28	18	10	28

ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΚΟΡΜΟΥ ΘΕΩΡΟΥΝΤΑΙ :

1. ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΚΗ ΤΕΧΝΗ	6	9
2. ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ ΤΕΧΝΗΣ	2	2
3. ΜΠΑΡ ΟΙΝΟΛΟΓΙΑ ΕΛΕΓΧΟΣ	4	3
4. ΤΡΟΦΟΓΝΩΣΙΑ ΕΜΠΟΡΕΥΜΑΤΟΓΝΩΣΙΑ	2	
	14	14

που διδάσκονται 14 ώρες / εβδομάδα στο Α΄ και στο Β΄ εξάμηνο επί σύνολο 28 ωρών.

ΟΔΗΓΟΣ ΚΑΤΑΡΤΙΣΗΣ ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑΣ: ΒΟΗΘΟΣ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΚΗΣ ΤΕΧΝΗΣ

ΟΔΗΓΟΣ ΚΑΤΑΡΤΙΣΗΣ ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑΣ: ΒΟΗΘΟΣ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΚΗΣ ΤΕΧΝΗΣ

ΕΝΔΕΙΚΤΙΚΟ ΕΒΔΟΜΑΔΙΑΙΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΜΑΘΗΜΑΤΩΝ

ΟΔΗΓΟΣ ΚΑΤΑΡΤΙΣΗΣ ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑΣ: ΒΟΗΘΟΣ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΚΗΣ ΤΕΧΝΗΣ

ΕΞΑΜΗΝΟ Α΄

ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑ : " ΒΟΗΘΟΣ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΚΗΣ ΤΕΧΝΗΣ " ΕΝΔΕΙΚΤΙΚΟ ΕΒΔΟΜΑΔΙΑΙΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΜΑΘΗΜΑΤΩΝ

Ωρα	Δευτέρα	Τρίτη	Τετάρτη	Πέμπτη	Παρασκευή
	H/Y (εισαγωγή στα windows *)	Αγγλικά	Γαλλικά	Αγγλικά	Υγιεινή ασφάλεια σε χώρους Κ.Υ.Ε.
	Γαλλικά	Τουρισμός Τουριστική Γεωγραφία	Στοιχεία Μαγειρικής Τέχνης	Εστιατορική Τέχνη	Εστιατορική Τέχνη
	Εστιατορική Τέχνη	Εστιατορική Τέχνη	Εμπορευματογνωσία Τροφογνωσία Συντήρηση τροφίμων	Εστιατορική Τέχνη	Πρακτική Αριθμητική
	Εστιατορική Τέχνη	Μπαρ/ οινολογία/ Κοκτέιλς έλεγχος	Μπαρ/ οινολογία /κοκτέιλς /έλεγχος (Ε)	Στοιχεία τεχνικών εγκαταστάσεων	Τουριστική και εργατική νομοθεσία
			Στοιχεία ξενοδοχειακής τέχνης		

ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ:

(*) Στο μάθημα των Η/Υ (Ηλεκτρονικών υπολογιστών) μπορεί να διδαχθεί επεξεργασία κειμένου σε περιβάλλον Windows.

Θ = ΘΕΩΡΙΑ

Ε = ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΟ (ΠΡΑΚΤΙΚΗ ΑΣΚΗΣΗ)

ΟΔΗΓΟΣ ΚΑΤΑΡΤΙΣΗΣ ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑΣ: ΒΟΗΘΟΣ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΚΗΣ ΤΕΧΝΗΣ

ΕΞΑΜΗΝΟ Β΄

ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑ : " ΒΟΗΘΟΣ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΚΗΣ ΤΕΧΝΗΣ " ΕΝΔΕΙΚΤΙΚΟ ΕΒΔΟΜΑΔΙΑΙΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΜΑΘΗΜΑΤΩΝ

Ωρα	Δευτέρα	Τρίτη	Τετάρτη	Πέμπτη	Παρασκευή
	H/Y (εισαγωγή στα windows *)	Αγγλικά	Γαλλικά	Αγγλικά	Υγιεινή/ασφάλεια σε χώρους Κ.Υ.Ε.
	Γαλλικά	Εμπορευματογνωσία Τροφογνωσία Συντήρηση τροφίμων	Αγωγή του πολίτη Επικοινωνία δημόσιες σχέσεις	Εστιατορική Τέχνη	Εστιατορική Τέχνη
	Εστιατορική Τέχνη	Εστιατορική Τέχνη	Εμπορευματογνωσία Τροφογνωσία Συντήρηση τροφίμων	Εστιατορική Τέχνη	Πρακτική αριθμητική
	Εστιατορική Τέχνη	Μπαρ/ οινολογία κ.λ.π.	Μπαρ/ οινολογία κ.λ.π.	Στοιχεία Μαγειρικής τέχνης	Τουριστική και εργατική νομοθεσία

ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ:

(*) Στο μάθημα των H/Y (Ηλεκτρονικών υπολογιστών) μπορεί να διδαχθεί επεξεργασία κειμένου σε περιβάλλον Windows.

Θ = ΘΕΩΡΙΑ

Ε = ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΟ (ΠΡΑΚΤΙΚΗ ΑΣΚΗΣΗ)

ΟΔΗΓΟΣ ΚΑΤΑΡΤΙΣΗΣ ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑΣ: ΒΟΗΘΟΣ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΚΗΣ ΤΕΧΝΗΣ

ΑΝΑΛΥΤΙΚΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ

ΟΔΗΓΟΣ ΚΑΤΑΡΤΙΣΗΣ ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑΣ: ΒΟΗΘΟΣ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΚΗΣ ΤΕΧΝΗΣ

ΚΩΔΙΚΟΣ ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑΣ :

ΤΟΜΕΑΣ : ΕΦΑΡΜΟΣΜΕΝΩΝ ΤΕΧΝΩΝ (ΕΠΙΠΕΔΟΥ 1)

ΤΙΤΛΟΣ ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑΣ : " ΒΟΗΘΟΣ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΚΗΣ ΤΕΧΝΗΣ "

ΜΑΘΗΜΑ: ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΚΗ ΤΕΧΝΗ

Α΄ ΕΞΑΜΗΝΟ: ΩΡΕΣ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ 6 (3 ΘΕΩΡΙΑ + 3 ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΟ)

Β΄ ΕΞΑΜΗΝΟ: ΩΡΕΣ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ 9 (3 ΘΕΩΡΙΑ + 6 ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΟ)

ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΚΗΣ ΤΕΧΝΗΣ

Στόχος Να αποκτήσουν οι καταρτιζόμενοι γνώσεις και δεξιότητες σε θέματα οργάνωσης και λειτουργίας Εστιατορίου που παρέχει υπηρεσίες ως αυτόνομη επιχείρηση ή ως τμήμα άλλης επιχείρησης (π.χ. Ξενοδοχείου).

ΠΕΡΙΓΡΑΦΜΑ ΥΛΗΣ

1. ΤΟ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟ ΩΣ ΜΟΝΑΔΑ ΕΚΜΕΤΑΛΛΕΥΣΗΣ
 - Ανάλυση της τάσης του ανθρώπου να λαμβάνει τροφή έξω από το σπίτι του.
 - Οι διάφοροι τύποι Εστιατορίων, σύμφωνα με διεθνή πρότυπα ως και Ελληνικά (Ελληνική Νομοθεσία).
 - Η χωροταξική δομή του εστιατορίου. Σχέση με το τμήμα παραγωγής (κουζίνα). Αρχές διαρρύθμισης (αίθουσα παροχής τροφών, όφισ).
2. Ο ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ ΤΟΥ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟΥ
 - Προδιαγραφές εξοπλισμού (έπιπλα - σκεύη - ιματισμός).
 - Ιδιαιτερότητες Υαλικών, Μεταλλικών και Σκευών πορσελάνης.
 - Επίδειξη εξοπλισμού.
3. ΤΟ ΑΝΘΡΩΠΙΝΟ ΔΥΝΑΜΙΚΟ ΣΤΟ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟ
 - Ανάγκες προσωπικού σε εστιατόριο (οργανόγραμμα).
 - Προσόντα και καθήκοντα προσωπικού στο εστιατόριο.
4. ΤΟ ΕΚΤΕΛΟΥΜΕΝΟ ΕΡΓΟ ΣΤΟ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟ
 - Η προετοιμασία στο εστιατόριο.
 - Καθαριότητα και τεχνική.
 - Εργασίες και φροντίδα για την καλή εμφάνιση των τραπεζιών. (θέση, στρώσιμο λινών, μολόνου, τραπεζομάνδηλου, ναπερόν).
 - Μεταφορά και τοποθέτηση επιτραπέζιων σκευών (βασικό κουβέρ).
 - Μεταφορά και τοποθέτηση επιτραπέζιων σκευών με προκαθορισμένο ΜΕΝΟΥ (TABLE D' HOTE).
 - Μεταφορά και τοποθέτηση επιτραπέζιων σκευών μετά την παράθεση πρωινού (BREAKFAST).
 - Τεχνική λήψη παραγγελίας.
5. ΤΕΧΝΙΚΗ ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗΣ ΤΩΝ ΕΔΕΣΜΑΤΩΝ
 - Παρουσίαση εδεσμάτων κατά τον Αγγλικό τρόπο (Service, wagon restaurant, geurigon).
 - Παρουσίαση εδεσμάτων κατά τον Γαλλικό τρόπο.
 - Παρουσίαση εδεσμάτων στο πιάτο.
 - Η τεχνική σερβιρίσματος (σούπας, κονσομέ, σαλάτας, νερού, κρασιού, αφεθιμάτων).
 - Φλαμπέ τεχνική παρασκευής.

ΟΔΗΓΟΣ ΚΑΤΑΡΤΙΣΗΣ ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑΣ: ΒΟΗΘΟΣ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΚΗΣ ΤΕΧΝΗΣ

- Τεχνική απόσυρσης χρησιμοποιηθέντων σκευών.
 - Η στάση του τραπεζοκόμου.
 - Μετά την αναχώρηση του πελάτη
6. ΤΟ ΕΚΤΕΛΟΥΜΕΝΟ ΕΡΓΟ ΣΤΑ ΔΕΥΤΕΡΕΥΟΝΤΑ ΤΜΗΜΑΤΑ ΤΟΥ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟΥ
- Office.
 - Κοινόχρηστοι χώροι.
 - Χώροι πλύσεως σκευών.
 - Μπουφές - κάβα.
 - Tableau.
7. Η ΔΙΕΘΝΗΣ ΟΡΟΛΟΓΙΑ ΚΥΡΙΩΝ ΠΑΡΑΣΚΕΥΩΝ
- Περί Πρωινών, Μεσημεριανών, Βραδινών, Σουλέ, Μπράντς κ.λ.π.
 - Ονοματολογία - σύνθεση πιάτων.
(ορεκτικά, σούπες, ζυμαρικά, αυγά, κρέατα, ψάρια, πουλερικά, λαχανικά, σάλτσες, τυριά, γλυκά, φρούτα).
8. ΠΑΡΑΘΕΣΗ ΓΕΥΜΑΤΩΝ ΕΙΔΙΚΩΝ ΕΚΔΗΛΩΣΕΩΝ
- Δεξιώσεις - Banquet.
 - Οργάνωση προσωπικού και καθορισμός καθηκόντων.
 - Οργάνωση αίθουσας και διευθέτηση επίπλων.
 - Διακόσμηση αίθουσας.
9. ΠΡΟΫΠΟΘΕΣΕΙΣ ΓΙΑ ΑΡΤΙΑ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟΥ
- Τεχνική και προϋποθέσεις ευχάριστης ατμόσφαιρας.
 - Η εμφάνιση των εδεσμάτων.
 - Η εμφάνιση του προσωπικού.
 - Η υποδοχή των πελατών.
 - Η αντιμετώπιση των παραπόνων.
10. Ο ΚΑΤΑΛΟΓΟΣ
- Τεχνική σύνταξης καταλόγου
 - Επικεφαλίδα τίτλος, περιγραφικό μέρος.
 - Κανόνες σύνταξης και γραφής.
11. ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΚΑΙ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΕΝΤΥΠΩΝ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟΥ
- Τι προβλέπεται από τον κώδικα βιβλίων και στοιχείων.
 - Παραστατικά και λογαριασμοί.
 - Διαχωριστικές καταστάσεις.
 - Αρχές εσωτερικού ελέγχου.
 - Η ταμιακή μηχανή και ο τρόπος λειτουργίας της.

ΟΔΗΓΟΣ ΚΑΤΑΡΤΙΣΗΣ ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑΣ: ΒΟΗΘΟΣ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΚΗΣ ΤΕΧΝΗΣ

ΚΩΔΙΚΟΣ ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑΣ :

ΤΟΜΕΑΣ : ΕΦΑΡΜΟΣΜΕΝΩΝ ΤΕΧΝΩΝ (ΕΠΙΠΕΔΟΥ 1)

ΤΙΤΛΟΣ ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑΣ : " ΒΟΗΘΟΣ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΚΗΣ ΤΕΧΝΗΣ "

ΜΑΘΗΜΑ: ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΑΚΗΣ ΤΕΧΝΗΣ

Β΄ ΕΞΑΜΗΝΟ: ΩΡΕΣ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ 2 ΘΕΩΡΙΑ

ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΑΚΗΣ ΤΕΧΝΗΣ

Στόχος Να αποκτήσουν οι καταρτιζόμενοι γνώση του τρόπου εργασίας της ξενοδοχειακής επιχείρησης, ως και τις μεθόδους που χρησιμοποιούνται για την συνεργασία των τμημάτων εκμετάλλευσης από το τμήμα "Υποδοχή" ώστε να επιτυγχάνεται καλύτερη λειτουργία και συνεργασία του προσωπικού για την εξυπηρέτηση των πελατών.

ΠΕΡΙΓΡΑΦΜΑ ΥΛΗΣ

1. Η ΕΞΕΛΙΞΗ ΤΟΥ ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΟΥ
 - Η σύγχρονη ξενοδοχειακή επιχείρηση. Ταξινόμηση.
 - Κατηγορίες τάξεις.
 - Τα τμήματα του ξενοδοχείου, σε σχέση με τον άμεσο ή έμμεσο τρόπο επαφής με τον πελάτη.
2. ΟΙ ΚΟΙΝΟΧΡΗΣΤΟΙ ΧΩΡΟΙ ΤΟΥ ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΟΥ
3. ΤΟ ΤΜΗΜΑ ΥΠΟΔΟΧΗΣ Η ΘΕΣΗ ΜΟΥ ΣΤΟ ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΟ ΚΑΙ ΟΙ ΕΚΤΕΛΟΥΜΕΝΕΣ ΕΡΓΑΣΙΕΣ ΣΕ ΑΥΤΟ
 - Οργάνωση εργασίας.
 - Οργάνωση προσωπικού (προσόντα, καθήκοντα).
 - Χρήση βιβλίων, εντύπων, πινάκων.
4. ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ ΣΧΕΣΕΩΝ ΞΕΝΟΔΟΧΟΥ ΚΑΙ ΠΕΛΑΤΩΝ
5. Η ΕΡΓΑΣΙΑ ΤΟΥ ΤΜΗΜΑΤΟΣ ΥΠΟΔΟΧΗΣ (ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΕΣ)
 - Υποδοχή του πελάτη. Έκδοση δελτίων.
 - Συνόδευση του πελάτη στο δωμάτιο.
 - Μέριμνα για την μεταφορά των αποσκευών στα δωμάτια.
 - Ομαδικές αφίξεις.
 - Ενημέρωση των τμημάτων για τις αφίξεις - αναχωρήσεις και αλλαγές δωματίων.
6. ΕΚΤΕΛΕΣΗ ΠΑΡΑΓΓΕΛΙΩΝ ΤΩΝ ΠΕΛΑΤΩΝ
7. ΔΙΑΦΥΛΑΞΗ ΧΡΗΜΑΤΩΝ ΚΑΙ ΤΙΜΑΛΦΩΝ. ΕΥΘΥΝΗ ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΟΥ
8. ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΙ ΛΟΓΑΡΙΑΣΜΟΙ ΠΕΛΑΤΩΝ

ΟΔΗΓΟΣ ΚΑΤΑΡΤΙΣΗΣ ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑΣ: ΒΟΗΘΟΣ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΚΗΣ ΤΕΧΝΗΣ

ΚΩΔΙΚΟΣ ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑΣ :

ΤΟΜΕΑΣ : ΕΦΑΡΜΟΣΜΕΝΩΝ ΤΕΧΝΩΝ (ΕΠΙΠΕΔΟΥ 1)

ΤΙΤΛΟΣ ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑΣ:" ΒΟΗΘΟΣ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΚΗΣ ΤΕΧΝΗΣ "

ΜΑΘΗΜΑ: ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ ΤΕΧΝΗΣ

Α΄ ΕΞΑΜΗΝΟ: ΩΡΕΣ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ 2 ΘΕΩΡΙΑ

Β΄ ΕΞΑΜΗΝΟ: ΩΡΕΣ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ 2 ΘΕΩΡΙΑ

ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ ΤΕΧΝΗΣ

Στόχος Να αποκτήσουν οι καταρτιζόμενοι αντίληψη περί του τρόπου παραγωγής - παρασκευής των εδεσμάτων ως και τις βασικές τεχνικές που χρησιμοποιούνται.

ΠΕΡΙΓΡΑΦΜΑ ΥΛΗΣ

1. Η ΕΞΕΛΙΞΗ ΤΗΣ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ ΤΕΧΝΗΣ
2. Η ΚΟΥΖΙΝΑ ΩΣ ΧΩΡΟΣ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ ΤΕΧΝΗΣ
 - Θέση, χωροταξική διάταξη, σχεδιαγράμματα.
 - Η εσωτερική οργάνωση του τμήματος (αποθηκευτικοί χώροι, χώροι προετοιμασίας, χώροι παραγωγής - διάθεσης, χώρος καθαριότητας, χώρος ζαχαροπλαστείου - μπουφέ, κ.λ.π.)
3. Ο ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ ΤΗΣ ΚΟΥΖΙΝΑΣ
 - Μηχανήματα, συσκευές, σκεύη.
4. ΤΟ ΑΝΘΡΩΠΙΝΟ ΔΥΝΑΜΙΚΟ ΣΤΗΝ ΚΟΥΖΙΝΑ
 - Καθήκοντα προσωπικού.
 - Οργάνωση στελέχωση κουζίνας σύμφωνα με τις ανάγκες παραγωγής.
5. ΟΙ ΚΛΑΣΣΙΚΕΣ ΜΕΘΟΔΟΙ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ
 - Ορολογία, παραδείγματα.
6. ΟΙ ΠΑΡΑΣΚΕΥΕΣ ΤΩΝ ΚΡΕΑΤΩΝ
 - Τρόποι - μέθοδοι παρασκευής. Ορολογία.
7. ΟΙ ΠΑΡΑΣΚΕΥΕΣ ΤΩΝ ΨΑΡΙΩΝ
 - Τρόποι - μέθοδοι παρασκευής. Ορολογία.
8. ΟΙ ΠΑΡΑΣΚΕΥΕΣ ΤΩΝ ΠΟΥΛΕΡΙΚΩΝ
 - Τρόποι - μέθοδοι παρασκευής. Ορολογία.
9. ΒΑΣΕΙΣ ΚΑΙ ΦΟΝΤΑ
10. ΠΑΡΑΣΚΕΥΕΣ ΣΟΥΠΙΑΣ
 - Ζωμοί, κονσομέ, σούπες κρέμες, σούπες βελουτέ - πουρέ. (τρόποι, μέθοδοι παρασκευής - ορολογία).

ΟΔΗΓΟΣ ΚΑΤΑΡΤΙΣΗΣ ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑΣ: ΒΟΗΘΟΣ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΚΗΣ ΤΕΧΝΗΣ

11. ΠΑΡΑΣΚΕΥΕΣ ΣΑΛΤΣΩΝ

- Ζεστές σάλτσες, κρύες σάλτσες. Ορολογία.

12. ΠΑΡΑΣΚΕΥΕΣ ΑΥΓΩΝ ΚΑΙ ΖΥΜΑΡΙΚΩΝ

- Τρόποι - μέθοδοι - παρασκευής. Ορολογία.

13. ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

14. ΟΙ ΠΡΟΤΥΠΕΣ ΣΥΝΤΑΓΕΣ ΚΑΙ Η ΣΥΜΒΟΛΗ ΤΟΥΣ ΣΤΗΝ ΣΤΑΘΕΡΗ ΠΟΙΟΤΗΤΑ ΚΑΙ ΟΙΚΟΝΟΜΙΑ

15. Ο ΥΓΕΙΟΝΟΜΙΚΟΣ ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ ΚΑΙ Η ΚΟΥΖΙΝΑ

- Αναφορά στις υποχρεωτικές διατάξεις του υγειονομικού κανονισμού για την οργάνωση του χώρου κουζίνας. (δάπεδα, τοίχοι, εξαερισμός κ.λ.π.).

ΟΔΗΓΟΣ ΚΑΤΑΡΤΙΣΗΣ ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑΣ: ΒΟΗΘΟΣ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΚΗΣ ΤΕΧΝΗΣ

ΚΩΔΙΚΟΣ ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑΣ :

ΤΟΜΕΑΣ : ΕΦΑΡΜΟΣΜΕΝΩΝ ΤΕΧΝΩΝ (ΕΠΙΠΕΔΟΥ 1)

ΤΙΤΛΟΣ ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑΣ:" ΒΟΗΘΟΣ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΚΗΣ ΤΕΧΝΗΣ "

ΜΑΘΗΜΑ: ΜΠΑΡ - ΟΙΝΟΛΟΓΙΑ - ΈΛΕΓΧΟΣ

Α΄ ΕΞΑΜΗΝΟ: ΏΡΕΣ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ 4 (1 ΘΕΩΡΙΑ + 3 ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΟ)

Β΄ ΕΞΑΜΗΝΟ: ΏΡΕΣ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ 3 (1 ΘΕΩΡΙΑ + 2 ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΟ)

ΜΠΑΡ - ΟΙΝΟΛΟΓΙΑ ΕΛΕΓΧΟΣ

Στόχος Να αποκτήσουν οι καταρτιζόμενοι γνώσεις και δεξιότητες σε θέματα οργάνωσης-λειτουργίας - ελέγχου του Μπαρ που λειτουργεί είτε ως αυτοτελώς είτε ως τμήμα άλλης επιχείρησης (Ξενοδοχείου).

Επίσης να γνωρίσουν οι καταρτιζόμενοι την προέλευση των οινοπνευματωδών ποτών και οίνων ως και τα κύρια χαρακτηριστικά αυτών.

ΠΕΡΙΓΡΑΦΜΑ ΥΛΗΣ

1. ΤΟ ΜΠΑΡ ΩΣ ΑΝΕΞΑΡΤΗΤΗ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΗ ΚΑΙ ΩΣ ΤΜΗΜΑ ΑΛΛΗΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΗΣ

- Η διαχρονική εξέλιξη του Μπαρ.
- Είδη - μορφές Μπαρ με έμφαση στο American Μπαρ.
- Επιλογή θέσεως για την εγκατάσταση του Μπαρ.

2. ΠΡΟΫΠΟΘΕΣΕΙΣ ΧΟΡΗΓΗΣΗΣ ΑΔΕΙΑΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ ΜΠΑΡ

- Διαδικασία.
- Υγειονομικός κανονισμός.

3. Ο ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ ΣΤΟ ΜΠΑΡ

- Μηχανήματα και συσκευές. Τεχνικά χαρακτηριστικά.
- Έπιπλα, Σκεύη, Εργαλεία.

4. ΤΟ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟ ΤΟΥ ΜΠΑΡ

- Οργανόγραμμα σύνθεσης προσωπικού Μπαρ.
- Προσόντα και καθήκοντα προσωπικού.

5. ΤΑ ΑΛΚΟΟΛΟΥΧΑ ΠΟΤΑ ΚΑΙ ΤΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΑΥΤΩΝ

- Διαδικασία παραγωγής αλκοολούχων ποτών (ζύμωση - απόσταξη).
- Τα βασικά Οινοπνευματώδη ποτά (Spirits)
Ουίσκι, Τζιν, Βότκα, Ρούμι, Τεκίλα, Ακραρίτ κ.λ.π.
- Αποστάγματα κρασιών.
(Μπράντυ, Κονιάκ, Αρμανιάκ)
- Λικέρ.
- Η μπύρα.

6. ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΧΩΡΙΣ ΑΛΚΟΟΛ

- Νερά (φυσικά, ανθρακούχα).
- Χυμοί σιρόπια.
- Ευφραντικά (αφεψήματα).

ΟΔΗΓΟΣ ΚΑΤΑΡΤΙΣΗΣ ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑΣ: ΒΟΗΘΟΣ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΚΗΣ ΤΕΧΝΗΣ

7. ΒΟΗΘΗΤΙΚΑ ΕΙΔΗ ΓΙΑ ΤΗΝ ΥΠΟΣΤΗΡΙΞΗ ΤΩΝ ΒΑΣΙΚΩΝ ΠΟΤΩΝ

- Σάλτσες εμφιαλωμένες.
- Φρέσκα φρούτα, ξηροί καρποί κ.λ.π.

8. Η ΕΡΓΑΣΙΑ ΣΤΟ ΜΠΑΡ

- Πριν από την άφιξη των πελατών.
- Κατά την άφιξη των πελατών
(τεχνική λήψης παραγγελίας, εκτέλεση παραγγελίας, σερβίρισμα)
- Μετά την αναχώρηση του πελάτη.

9. ΤΕΧΝΙΚΗ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ ΚΑΙ ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗΣ ΠΟΤΩΝ

- Απλά ποτά (Straight drinks).
- Ανάμεικτα ποτά (Mixture drinks) - short drinks.
- Long drinks, Party drinks, Hot drinks.
- Αφεψήματα - ευφραντικά.

10. ΟΙ ΠΡΟΤΥΠΕΣ ΣΥΝΤΑΓΕΣ ΣΤΟ ΜΠΑΡ

11. ΤΟ ΚΡΑΣΙ

- Διαδικασία παραγωγής.
- Άσπρα - Ροζέ - Ερυθρά κρασιά.
- Ξερά - Γλυκά - Ημίγλυκα κρασιά Vins Deliquet.
- Τα ελληνικά κρασιά. Κατηγορίες
- Κρασιά ΟΠΕ, ΟΠΑΠ, επιτραπέζια, κατά παράδοση.
- Κρασιά άλλων χωρών (Γαλλίας, Ιταλίας, Γερμανικά).
- Ποιοτική κατάταξη των κρασιών
(V.Q.P.R.), Reserve, Orange Reserve, Κάβα.
- Η ετικέτα των κρασιών.

12. ΤΕΧΝΙΚΗ ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗΣ ΤΩΝ ΚΡΑΣΙΩΝ

- Μεταφορά και παρουσίαση της φιάλης.
- Το σερβίρισμα του κρασιού.
- Η μετάγγιση του κρασιού.
- Ο οινοχόος.

13. ΑΝΤΙΣΤΟΙΧΙΑ ΦΑΓΗΤΟΥ ΚΑΙ ΚΡΑΣΙΟΥ

14. ΤΕΧΝΙΚΗ ΣΥΝΤΑΞΗΣ ΚΑΤΑΛΟΓΟΥ ΚΡΑΣΙΩΝ

15. Η ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ ΤΩΝ ΠΟΤΩΝ

- Οργάνωση και λειτουργίας Κάβας.

16. Ο ΕΛΕΓΧΟΣ ΣΤΟ ΜΠΑΡ

- Η προμήθεια των υλικών. Δελτία - έντυπα.
- Δελτία παραγγελίας και λογαριασμών.
- Ο έλεγχος των ποσοτήτων και των εσόδων.

ΟΔΗΓΟΣ ΚΑΤΑΡΤΙΣΗΣ ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑΣ: ΒΟΗΘΟΣ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΚΗΣ ΤΕΧΝΗΣ

ΚΩΔΙΚΟΣ ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑΣ :

ΤΟΜΕΑΣ : ΕΦΑΡΜΟΣΜΕΝΩΝ ΤΕΧΝΩΝ (ΕΠΙΠΕΔΟΥ 1)

ΤΙΤΛΟΣ ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑΣ:" ΒΟΗΘΟΣ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΚΗΣ ΤΕΧΝΗΣ "

ΜΑΘΗΜΑ: ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΤΕΧΝΙΚΩΝ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΕΩΝ

Α΄ ΕΞΑΜΗΝΟ: ΩΡΕΣ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ 2 ΘΕΩΡΙΑ

ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΤΕΧΝΙΚΩΝ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΕΩΝ

Στόχος Να γνωρίσουν οι καταρτιζόμενοι την λειτουργία των μηχανημάτων και συσκευών που υποστηρίζουν την λειτουργία της επιχείρησης για να μπορούν να προλάβουν ή να επιλύουν προβλήματα που έχουν σχέση με την συντήρησή τους και ασφάλεια.

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΥΛΗΣ

1. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΕΩΝ

- Υδραυλικές, αποχετεύσεων, ηλεκτρικές (αναφορά στα δίκτυα, στην ονοματολογία και αποστολή τους).
- Σωλήνες, εξαρτήματα, δικλείδες, βάνες, μπαταρίες, μπόιλερ, σιφόνια, στόμια καθαρισμού κ.λ.π.

2. Η ΗΛΕΚΤΡΙΚΗ ΘΕΡΜΑΝΣΗ

- Λέβητες, καυστήρες, κυκλοφορητές, δίκτυο σωληνώσεων, δοχείο διαστολής, σώματα καλοριφέρ.
- Συντήρηση των εγκαταστάσεων θέρμανσης.

3. ΨΥΓΕΙΑ ΚΑΙ ΨΥΚΤΙΚΟΙ ΘΑΛΑΜΟΙ

- Αναφορά στην κατασκευή, χρήση λειτουργία συντήρηση των ψυκτικών θαλάμων.

4. ΑΝΕΛΚΥΣΤΗΡΕΣ ΑΤΟΜΩΝ ΚΑΙ ΕΜΠΟΡΕΥΜΑΤΩΝ

- Χαρακτηριστικά ανελκυστήρων και στην λειτουργία τους, (Μέθοδοι κλήσης, θάλαμοι, ασφάλεια θαλάμων).
- Μοντ πλα, κυλιόμενοι διάδρομοι.

5. ΚΛΙΜΑΤΙΣΜΟΣ (AIR CONDITION)

- Μηχανήματα κλιματισμού και μηχανήματα μίας πλήρης εγκαταστάσεως (τμήμα ψύξης, παραγωγής, διανομής, συσκευές).

6. ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΕΙΣ ΤΗΛΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΩΝ

- Κέντρα εσωτερικών τηλεφωνικών εγκαταστάσεων.
- Ασύρματα συστήματα.
- Fax, E:mail.

7. ΒΙΟΛΟΓΙΚΟΣ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

- Συστήματα συγκέντρωσης λυμάτων.
- Χλωρίωση και συντήρηση του βιολογικού καθαρισμού.

8. ΟΙ ΠΙΣΙΝΕΣ

- Αρχές λειτουργίας πισίνας.

ΟΔΗΓΟΣ ΚΑΤΑΡΤΙΣΗΣ ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑΣ: ΒΟΗΘΟΣ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΚΗΣ ΤΕΧΝΗΣ

- Η καθαριότητα στην πισίνα και στο νερό.

9. ΠΥΡΑΣΦΑΛΕΙΑ - ΠΥΡΑΝΙΧΝΕΥΣΗ

- Συστήματα πυρανιχνευτών και πυρασφάλειας.
- Γενικά περί των διατάξεων περί πυρασφάλειας.
- Συστήματα συναγερμού και καθοδήγησης.
- Αρχές κατάσβεσης φωτιάς.
- Ο πυροσβεστήρας και η λειτουργία του.

ΟΔΗΓΟΣ ΚΑΤΑΡΤΙΣΗΣ ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑΣ: ΒΟΗΘΟΣ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΚΗΣ ΤΕΧΝΗΣ

ΚΩΔΙΚΟΣ ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑΣ :

ΤΟΜΕΑΣ : ΕΦΑΡΜΟΣΜΕΝΩΝ ΤΕΧΝΩΝ (ΕΠΙΠΕΔΟΥ 1)

ΤΙΤΛΟΣ ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑΣ:" ΒΟΗΘΟΣ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΚΗΣ ΤΕΧΝΗΣ "

ΜΑΘΗΜΑ: ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΤΟΥΡΙΣΤΙΚΗΣ ΝΟΜΟΘΕΣΙΑΣ

Α΄ ΕΞΑΜΗΝΟ: ΩΡΕΣ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ 2 ΘΕΩΡΙΑ

ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΤΟΥΡΙΣΤΙΚΗΣ ΝΟΜΟΘΕΣΙΑΣ

Στόχος Να γνωρίσουν οι καταρτιζόμενοι γνώσης των κανόνων που αναφέρονται στις τουριστικές επιχειρήσεις και στα καταστήματα υγειονομικού ενδιαφέροντος.

ΠΕΡΙΓΡΑΦΜΑ ΥΛΗΣ

1. Τουριστική νομοθεσία. Ορισμός - βασικές αρχές.
2. Ο ελληνικός τουρισμός. Στόχοι αρμοδιότητες.
3. Γενικά περί ξενοδοχείων και της σχετικής νομοθεσίας.
(άδεια κατασκευής, λειτουργίας κ.λ.π.)
4. Γενικά περί τουριστικών γραφείων και λοιπών τουριστικών επιχειρήσεων
(άδεια λειτουργίας κ.λ.π.).
5. Καταστήματα υγειονομικού ενδιαφέροντος.
 - Είδη, προδιαγραφές, νομοθεσία που διέπει στην λειτουργία τους
(χορήγηση - ανάκληση άδειας).
6. Η νομοθεσία της Ε.Ε σχετικά με την προστασία του τουρίστα καταναλωτή.
7. Στοιχεία αγορανομικού κώδικα.

ΟΔΗΓΟΣ ΚΑΤΑΡΤΙΣΗΣ ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑΣ: ΒΟΗΘΟΣ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΚΗΣ ΤΕΧΝΗΣ

ΚΩΔΙΚΟΣ ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑΣ :

ΤΟΜΕΑΣ : ΕΦΑΡΜΟΣΜΕΝΩΝ ΤΕΧΝΩΝ (ΕΠΙΠΕΔΟΥ 1)

ΤΙΤΛΟΣ ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑΣ:" ΒΟΗΘΟΣ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΚΗΣ ΤΕΧΝΗΣ "

ΜΑΘΗΜΑ: ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΕΡΓΑΤΙΚΟΥ / ΕΜΠΟΡΙΚΟΥ ΔΙΚΑΙΟΥ

Β΄ ΕΞΑΜΗΝΟ: ΩΡΕΣ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ 2 ΘΕΩΡΙΑ

ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΕΡΓΑΤΙΚΗΣ ΚΑΙ ΕΜΠΟΡΙΚΗΣ ΝΟΜΟΘΕΣΙΑΣ

Στόχος Να αποκτήσουν οι εργαζόμενοι γνώσεις των κανόνων που αναφέρονται σε βασικά θέματα του εργατικού και εμπορικού δικαίου.

ΠΕΡΙΓΡΑΦΜΑ ΥΛΗΣ

1. ΕΡΓΑΤΙΚΗ ΝΟΜΟΘΕΣΙΑ (ΔΙΚΑΙΟ)
 - Ορισμός, βασικές αρχές, εργοδότες.
 - Σχέσεις εργοδοτών, και εργαζομένων.
2. Η ΑΣΦΑΛΙΣΤΙΚΗ ΝΟΜΟΘΕΣΙΑ
 - Συμβάσεις εργασίας.
 - Ασφάλεια μισθωτών.
 - Αποζημιώσεις.
 - Ασφαλιστικά ταμεία, ΤΑΞΥ.
3. ΠΟΙΝΙΚΕΣ ΕΥΘΥΝΕΣ ΕΡΓΑΖΟΜΕΝΩΝ - ΕΡΓΟΔΟΤΩΝ
4. ΕΜΠΟΡΙΚΗ ΝΟΜΟΘΕΣΙΑ (ΔΙΚΑΙΟ)
 - Ορισμός. Βασικές αρχές.
 - Μορφές επιχειρήσεων, (ατομική, Ο.Ε., Ε.Π.Ε., Α.Ε.).
 - Δίκαιο εμπορικών εταιρειών.
4. ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΕΜΠΡΑΓΜΑΤΟΥ ΔΙΚΑΙΟΥ
 - Περί αξιογράφων (Γενικές αρχές).
 - Περί ασφαλιστικού δικαίου, δομικές αρχές.

ΟΔΗΓΟΣ ΚΑΤΑΡΤΙΣΗΣ ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑΣ: ΒΟΗΘΟΣ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΚΗΣ ΤΕΧΝΗΣ

ΚΩΔΙΚΟΣ ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑΣ :

ΤΟΜΕΑΣ : ΕΦΑΡΜΟΣΜΕΝΩΝ ΤΕΧΝΩΝ (ΕΠΙΠΕΔΟΥ 1)

ΤΙΤΛΟΣ ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑΣ:" ΒΟΗΘΟΣ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΚΗΣ ΤΕΧΝΗΣ "

ΜΑΘΗΜΑ: ΥΓΙΕΙΝΗ - ΑΣΦΑΛΕΙΑ

Β' ΕΞΑΜΗΝΟ: ΩΡΕΣ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ 2 ΘΕΩΡΙΑ

ΥΓΙΕΙΝΗ - ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΣΤΟΥΣ ΧΩΡΟΥΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ

Στόχος Να αποκτήσουν οι καταρτιζόμενοι γνώσεις σε βασικά θέματα ατομικής και κοινωνικής υγιεινής, σε θέματα υγιεινής των τροφίμων και των παρασκευασμάτων ώστε ως εργαζόμενοι αλλά και ως άτομα να λειτουργούν προληπτικά για την προστασία της υγείας των ίδιων και των πελατών.

ΠΕΡΙΓΡΑΦΜΑ ΥΛΗΣ

1. ΕΙΣΑΓΩΓΗ ΣΤΗΝ ΣΗΜΑΣΙΑ ΤΗΣ ΥΓΙΕΙΝΗΣ

- Ατομική υγιεινή.
- Δημόσια και κοινωνική υγιεινή.
- Υγιεινή χώρων και καταστημάτων.

2. ΟΙ ΜΙΚΡΟΟΡΓΑΝΙΣΜΟΙ ΓΕΝΙΚΩΣ

- Κατηγορίες των μικροοργανισμών.
- Παράγοντες πολλαπλασιασμού των μικροοργανισμών.
- Τρόποι μετάδοσης των μικροοργανισμών και δράση τους.
- Καταστροφή των μικροοργανισμών.

3. ΑΤΟΜΙΚΗ ΥΓΙΕΙΝΗ ΣΕ ΣΥΝΑΡΤΗΣΗ ΜΕ ΤΟ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑ

- Προληπτική υγιεινή. Ατομική καθαριότητα.
- Ατομικό βιβλιάριο υγείας των εργαζομένων στο τουριστικό επάγγελμα.

4. ΥΓΙΕΙΝΗ ΤΩΝ ΧΩΡΩΝ

- Υποχρεώσεις των τουριστικών καταστημάτων για την διατήρηση της καθαριότητας των κοινόχρηστων χώρων.
- Χρήση απορρυπαντικών και απολυμαντικών.
- Η καταλληλότητα των εγκαταστάσεων και των σκευών.
- Το αποχετευτικό σύστημα.
- Ο βιολογικός καθαρισμός.
- Αποθηκευτικοί χώροι (αποθήκες τροφίμων, ποτών, κρεάτων).
- Εγκαταστάσεις ψυκτικών θαλάμων. (Κανόνες συντήρησης των τροφίμων, χορταρικών, τυριών , φρούτων, κ.λ.π.).

5. ΥΓΙΕΙΝΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

- Αλλοιώσεις των τροφίμων. Τεχνική μακροσκοπικής έρευνας.
- Οι τροφικές δηλητηριάσεις.
- Γενικότερες για τους μικροοργανισμούς που προκαλούν τροφοδηλητηριάσεις.
- Σταφυλόκοκκος, σαλμονέλα, βάκιλος, ιός, μύκητες, αλλαντίαση (Συμπτώματα, τρόπος θεραπείας).

ΟΔΗΓΟΣ ΚΑΤΑΡΤΙΣΗΣ ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑΣ: ΒΟΗΘΟΣ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΚΗΣ ΤΕΧΝΗΣ

6. ΥΓΕΙΟΝΟΜΙΚΟΣ ΕΛΕΓΧΟΣ ΚΑΙ ΕΦΑΡΜΟΓΗ ΤΟΥ ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΥ

- ΠΟΙΝΙΚΕΣ ΚΑΙ ΑΣΤΙΚΕΣ ΕΥΘΥΝΕΣ
- Αστυϊατρική υπηρεσία και ελεγκτές.
- Τρόποι ελέγχου και καταστροφή των αλλοιωμένων ειδών.

7. ΚΟΙΝΩΝΙΚΗ ΥΓΙΕΙΝΗ ΚΑΙ ΚΡΑΤΙΚΗ ΜΕΡΙΜΝΑ

- Γενικά περί αφροδισίων νοσημάτων. Η μετάδοση τους.
- Γενικά περί ναρκωτικών και συνέπειες στην υγεία των ατόμων.
- Ο αλκοολισμός και η εξάρτηση του ατόμου.
Επίδραση στην οικογένεια και στην κοινωνία.
- Το κάπνισμα.
Επίδραση στην υγεία των ατόμων.

8. ΜΟΛΥΝΣΗ ΚΑΙ ΠΡΟΣΤΑΣΙΑ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΟΣ

- Το περιβάλλον ως ευρύτερος χώρος, το περιβάλλον και οι ακτές των τουριστικών εγκαταστάσεων
- Η ηχορύπανση και ανεκτά όρια.

9. ΠΡΩΤΕΣ ΒΟΗΘΕΙΕΣ

- Αντιμετώπιση μικροτραυματισμών, εγκαυμάτων, θερμοπληξίας, ηλεκτροπληξίας.
- Λιποθυμίες και αίτια που είναι δυνατόν να τις προκαλέσουν.
- Οργάνωση πρόχειρου ιατρείου - φαρμακείου.
- Η τεχνική αναπνοή.

ΟΔΗΓΟΣ ΚΑΤΑΡΤΙΣΗΣ ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑΣ: ΒΟΗΘΟΣ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΚΗΣ ΤΕΧΝΗΣ

ΚΩΔΙΚΟΣ ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑΣ :

ΤΟΜΕΑΣ : ΕΦΑΡΜΟΣΜΕΝΩΝ ΤΕΧΝΩΝ (ΕΠΙΠΕΔΟΥ 1)

ΤΙΤΛΟΣ ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑΣ:" ΒΟΗΘΟΣ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΚΗΣ ΤΕΧΝΗΣ "

ΜΑΘΗΜΑ: ΕΜΠΟΡΕΥΜΑΤΟΓΝΩΣΙΑ - ΤΡΟΦΟΓΝΩΣΙΑ

Α΄ ΕΞΑΜΗΝΟ: ΩΡΕΣ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ 2 ΘΕΩΡΙΑ

ΕΜΠΟΡΕΥΜΑΤΟΓΝΩΣΙΑ - ΤΡΟΦΟΓΝΩΣΙΑ

Στόχος Να γνωρίσουν οι καταρτιζόμενοι την προέλευση των τροφίμων και τα εμπορικά χαρακτηριστικά τους ώστε να ελέγχουν την ποιότητά τους και αργότερα καλά την επεξεργασία τους, για να αξιοποιούνται πλήρως.

ΠΕΡΙΓΡΑΦΜΑ ΥΛΗΣ

1. Η ΤΑΞΙΝΟΜΗΣΗ ΤΩΝ ΕΜΠΟΡΕΥΜΑΤΩΝ

- Κατάταξη σε ανόργανα και οργανικά.
- Κατάταξη σε φυσικά και κατεργασμένα.

2. ΤΑ ΤΡΟΦΟΜΑ

- Ταξινόμηση των τροφίμων (φυτικά, ζωϊκά, απλά, σύνθετα).
- Τα φυτικά τρόφομα (νωπά - διατηρημένα). Ανάλυση.
- Αρτυματικές ύλες.
- Γλυκαντικές ύλες.
- Δημητριακά και προϊόντα αυτών (αλμυρά - άρτος κ.λ.π.).
- Λίπη και έλαια.
- Γάλα και γαλακτοκομικά προϊόντα.
- Κρέατα (βοειδή, χοιρινά, αμνοερίφια).
- Ταξινόμηση σφαγιών.
- Τρόποι κοπής. Ορολογία χοντρικών - λιανικών - τεμαχίων.
- Διατηρημένα κρέατα.
- Ψάρια. Νωπά - διατηρημένα, τρόποι διάθεσης.
- Πουλερικά. Νωπά - διατηρημένα, τρόποι διάθεσης.
- Αλλαντικά.

3. ΑΝΑΦΟΡΑ ΣΕ ΛΟΙΠΑ ΕΜΠΟΡΕΥΜΑΤΑ

- Μέταλα.
- Τεχνικές δομικές ύλες.
- Υαλουργικά προϊόντα.
- Ενέργεια. Καύσιμες ύλες.
- Υφαντικές ύλες, (μαλί, βαμβάκι, μετάξι).
- Συνθετικές πλαστικές ύλες.
- Απορρυπαντικά.

ΟΔΗΓΟΣ ΚΑΤΑΡΤΙΣΗΣ ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑΣ: ΒΟΗΘΟΣ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΚΗΣ ΤΕΧΝΗΣ

4. Η ΤΕΧΝΙΚΗ ΤΩΝ ΠΡΟΜΗΘΕΙΩΝ

- Αρχές προμήθειας εμπορευμάτων.
- Αρχές παραλαβής. Αποθήκευση εμπορευμάτων.
- Βασικά έντυπα ελέγχου αποθήκης.

5. Ο ΓΡΑΜΜΩΤΟΣ ΚΩΔΙΚΑΣ (BAR CODE)

- Αναφορά στον γραμμωτό κώδικα EAN 13 και στην σημασία της οργάνωσης.

ΟΔΗΓΟΣ ΚΑΤΑΡΤΙΣΗΣ ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑΣ: ΒΟΗΘΟΣ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΚΗΣ ΤΕΧΝΗΣ

ΚΩΔΙΚΟΣ ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑΣ :

ΤΟΜΕΑΣ : ΕΦΑΡΜΟΣΜΕΝΩΝ ΤΕΧΝΩΝ (ΕΠΙΠΕΔΟΥ 1)

ΤΙΤΛΟΣ ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑΣ:" ΒΟΗΘΟΣ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΚΗΣ ΤΕΧΝΗΣ "

ΜΑΘΗΜΑ: ΑΡΧΕΣ ΤΟΥΡΙΣΜΟΥ / ΤΟΥΡΙΣΤΙΚΗ ΓΕΩΓΡΑΦΙΑ

Α΄ ΕΞΑΜΗΝΟ: ΩΡΕΣ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ 2 ΘΕΩΡΙΑ

ΑΡΧΕΣ ΤΟΥΡΙΣΜΟΥ - ΤΟΥΡΙΣΤΙΚΗ ΓΕΩΓΡΑΦΙΑ

Στόχος Να εξοικειωθούν οι καταρτιζόμενοι με τις βασικές έννοιες του τουρισμού, να ενημερωθούν για τις επιδράσεις του και επιρροές στην κοινωνική και οικονομική ζωή. Επίσης να αποκτήσουν βασικές γνώσεις στην τουριστική γεωγραφία της Ελλάδας.

ΠΕΡΙΓΡΑΦΜΑ ΥΛΗΣ

1. Ο ΤΟΥΡΙΣΜΟΣ ΩΣ ΚΟΙΝΩΝΙΚΟ ΚΑΙ ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΟ ΦΑΙΝΟΜΕΝΟ

- Η διαχρονική εξέλιξη του τουρισμού.
- Παράγοντες ανάπτυξης του σύγχρονου τουρισμού.
(βελτίωση ατομικών εισοδημάτων, καθιέρωση κοινωνικών υπηρεσιών, αστυκεντρισμός, ανάπτυξη μέσων μεταφοράς και επικοινωνίας, τάσης φυγής, τάση μιμιτισμού κ.λ.π.)

2. ΔΙΑΚΡΙΣΕΙΣ ΤΟΥ ΤΟΥΡΙΣΜΟΥ

- Εσωτερικός. Εξωτερικός.
- Μαζικός. Ατομικός.
- Συνεχής. Εποχιακός.

3. ΑΝΑΓΚΕΣ ΤΟΥΡΙΣΤΑ ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΗ

- Τουριστικές ανάγκες (διαμονή, διατροφή, μεταφορά, ψυχαγωγία).
- Τουριστική προσφορά. Τουριστική ζήτηση.

4. ΤΟ ΤΟΥΡΙΣΤΙΚΟ ΠΡΟΪΟΝ ΤΗΣ ΕΛΛΑΔΑΣ

- Φυσικά τουριστικά προϊόντα.
- Επίκτημα τουριστικά προϊόντα.
- Ήθη - έθιμα.

5. ΑΝΑΦΟΡΑ ΣΤΙΣ ΚΥΡΙΟΤΕΡΕΣ ΤΟΥΡΙΣΤΙΚΕΣ ΠΕΡΙΟΧΕΣ ΤΗΣ ΕΛΛΑΔΑΣ

- Περιοχή Αιγαίου Πελάγους.
- Περιοχή Ιονίου Πελάγους.
- Κρήτη.
- Πελοπόννησος.
- Στερεά Ελλάδα.
- Ήπειρος.
- Μακεδονία.
- Θράκη.

6. ΑΝΑΦΟΡΑ ΣΤΙΣ ΜΕΤΑΦΟΡΕΣ ΣΤΟΝ ΕΛΛΗΝΙΚΟ ΧΩΡΟ

- Αεροπορική μεταφορά.
- Ατμοπλοϊκή μεταφορά.
- Σιδηροδρομική μεταφορά.
- Οδική μεταφορά.

ΟΔΗΓΟΣ ΚΑΤΑΡΤΙΣΗΣ ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑΣ: ΒΟΗΘΟΣ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΚΗΣ ΤΕΧΝΗΣ

- Κύριοι άξονες.
- Κανονισμοί μεταφοράς. Δικαιώματα. Υποχρεώσεις επιβατών.

ΚΩΔΙΚΟΣ ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑΣ :

ΤΟΜΕΑΣ : ΕΦΑΡΜΟΣΜΕΝΩΝ ΤΕΧΝΩΝ (ΕΠΙΠΕΔΟΥ 1)

ΤΙΤΛΟΣ ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑΣ:" ΒΟΗΘΟΣ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΚΗΣ ΤΕΧΝΗΣ "

ΜΑΘΗΜΑ: ΑΓΩΓΗ ΤΟΥ ΠΟΛΙΤΗ / ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΑ / ΔΗΜΟΣΙΕΣ ΣΧΕΣΕΙΣ

Β΄ ΕΞΑΜΗΝΟ: ΩΡΕΣ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ 2 ΘΕΩΡΙΑ

ΑΓΩΓΗ ΤΟΥ ΠΟΛΙΤΗ / ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΑ / ΔΗΜΟΣΙΕΣ ΣΧΕΣΕΙΣ

Στόχος Να αποκτήσουν οι καταρτιζόμενοι βασικές αρχές αγωγής, επικοινωνίας, δημοσίων σχέσεων και να γνωρίσουν τις αποτελεσματικότερες τεχνικές.

ΠΕΡΙΓΡΑΦΜΑ ΥΛΗΣ

1. Η ΑΓΩΓΗ ΤΟΥ ΠΟΛΙΤΗ

- Έννοιες, ορισμοί και βασικές αρχές.
- Κοινωνική αγωγή. Τρόποι καλής συμπεριφοράς. Βασικοί κανόνες.

2. Η ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΑ

- Η έννοια της επικοινωνίας. Διαδικασία, προϋποθέσεις.
- Είδη και μέσα επικοινωνίας.

3. ΟΙ ΔΗΜΟΣΙΕΣ ΣΧΕΣΕΙΣ

- Τι είναι δημόσιες σχέσεις.
- Ιστορική εξέλιξη του θεσμού των Δημοσίων σχέσεων.

4. Η ΔΙΑΦΟΡΑ ΤΩΝ ΔΗΜΟΣΙΩΝ ΣΧΕΣΕΩΝ ΑΠΟ Άλλες ΚΑΤΗΓΟΡΙΕΣ

- Κοινωνικές σχέσεις.
- Ανθρώπινες σχέσεις.
- Βιομηχανικές σχέσεις.
- Εργατικές σχέσεις.

5. ΔΗΜΟΣΙΕΣ ΣΧΕΣΕΙΣ ΚΑΙ ΠΑΡΕΜΦΕΡΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ

- Η ενημέρωση.
- Η προπαγάνδα.
- Η διαφήμιση.
- Το Marketing.

6. Η ΚΟΙΝΗ ΓΝΩΜΗ

- Το κοινό. Έννοια είδη.
- Παράγοντες. Μορφοποιήσεις της κοινής γνώμης.
- Ο ρόλος της κοινής γνώμης στην σύγχρονη κοινωνία.

7. ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΚΑΙ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΙΣΜΟΣ ΔΗΜΟΣΙΩΝ ΣΧΕΣΕΩΝ

- Βασικές αρχές οργάνωσης.
- Το στάδιο της προπαρασκευής.
- Η κατάρτιση και η εφαρμογή του προγράμματος.
- Η αξιολόγηση του προγράμματος.

ΟΔΗΓΟΣ ΚΑΤΑΡΤΙΣΗΣ ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑΣ: ΒΟΗΘΟΣ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΚΗΣ ΤΕΧΝΗΣ

8. ΜΕΘΟΔΟΙ ΕΡΕΥΝΑΣ ΔΗΜΟΣΙΩΝ ΣΧΕΣΕΩΝ

9. ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΔΗΜΟΣΙΩΝ ΣΧΕΣΕΩΝ ΣΕ ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΑΚΗ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΗ

- Είδη κοινού στην ξενοδοχειακή επιχείρηση.
- Προγραμματισμός δημοσίων σχέσεων.
- Οργάνωση και εφαρμογή δημοσίων σχέσεων.
- Αξιολόγηση προγράμματος.
- Ασκήσεις και πρακτικές περιπτώσεις.

ΟΔΗΓΟΣ ΚΑΤΑΡΤΙΣΗΣ ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑΣ: ΒΟΗΘΟΣ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΚΗΣ ΤΕΧΝΗΣ

ΚΩΔΙΚΟΣ ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑΣ :

ΤΟΜΕΑΣ : ΕΦΑΡΜΟΣΜΕΝΩΝ ΤΕΧΝΩΝ (ΕΠΙΠΕΔΟΥ 1)

ΤΙΤΛΟΣ ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑΣ:" ΒΟΗΘΟΣ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΚΗΣ ΤΕΧΝΗΣ "

ΜΑΘΗΜΑ: ΠΡΑΚΤΙΚΗ ΑΡΙΘΜΗΤΙΚΗ

Α΄ ΕΞΑΜΗΝΟ: ΩΡΕΣ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ 2 ΘΕΩΡΙΑ

ΠΡΑΚΤΙΚΗ ΑΡΙΘΜΗΤΙΚΗ

Στόχος Να επανασκηθούν οι καταρτιζόμενοι στις πράξεις της πρακτικής αριθμητικής, να επαναθυμηθούν τις βασικές έννοιες της, ώστε να είναι σε θέση να απλοποιούν και να εκτελούν από μνήμης πράξεις που θα διευκολύνουν την επαγγελματική τους δραστηριότητα.

ΠΕΡΙΓΡΑΦΜΑ ΥΛΗΣ

- Πράξεις με ακέραιους αριθμούς.
- Κλάσματα.
- Δεκαδικοί αριθμοί.
- Ποσοστά.
- Δεκαδικό μετρικό σύστημα.
- Μετατροπή νομισμάτων σε δρχ.
- Μέθοδος των τριών (απλή - σύνθετη).
- Αναλογίες, Μερισμός, Μίξη.

ΟΔΗΓΟΣ ΚΑΤΑΡΤΙΣΗΣ ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑΣ: ΒΟΗΘΟΣ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΚΗΣ ΤΕΧΝΗΣ

ΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΑ ΠΡΟΣΟΝΤΑ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΩΝ

ΟΔΗΓΟΣ ΚΑΤΑΡΤΙΣΗΣ ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑΣ: ΒΟΗΘΟΣ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΚΗΣ ΤΕΧΝΗΣ

ΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΑ ΠΡΟΣΟΝΤΑ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΩΝ

Για την ειδικότητα * " **ΒΟΗΘΟΣ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΚΗΣ ΤΕΧΝΗΣ** " *.

Τα προσόντα των εκπαιδευτών που απαιτούνται για την διδασκαλία των αντίστοιχων εξαμηνιαίων μαθημάτων της ειδικότητας "Ειδικός Ξενοδοχειακών Υπηρεσιών και Τροφοδοσίας" και ειδικότερα στην εξειδίκευση **""Βοηθός Εστιατορικής Τέχνης""**, για αποφοίτους Γυμνασίου με συνολική διάρκεια δύο (2) εξαμήνων καθορίζονται όπως παρακάτω:

1. ΤΕΧΝΙΚΑ ΜΑΘΗΜΑΤΑ

- Εστιατορική τέχνη.
- Στοιχεία ξενοδοχειακής τέχνης.
- Στοιχεία μαγειρικής τέχνης.
- Τροφογνωσία Εμπορευματογνωσία.

Πτυχιούχοι ΤΕΙ τμήματος τουριστικών επιχειρήσεων της σχολής Διοίκησης - Οικονομίας ή πτυχιούχοι της ανωτέρας σχολής τουριστικών επαγγελματιών Ρόδου που έχουν ισότιμο πτυχίο με ΤΕΙ με την προϋπόθεση ότι όλοι οι ανωτέρω έχουν 3ετή τουλάχιστον διδακτική εμπειρία στο συγκεκριμένο γνωστικό αντικείμενο ή 3ετή επαγγελματική εμπειρία στο συγκεκριμένο γνωστικό αντικείμενο.

2. ΜΑΘΗΜΑΤΑ

- Αρχές τουρισμού / τουριστική γεωγραφία.
- Αγωγή του πολίτη, δημόσιες σχέσεις.

Ίδια προσόντα ως η περίπτωση 1 του παρόντος.

3. ΜΑΘΗΜΑΤΑ

- Στοιχεία τουριστικής νομοθεσίας.
- Στοιχεία εργατικού - εμπορικού δικαίου.

Πτυχιούχοι ΑΕΙ, τμημάτων οικονομικών πολιτικών επιστημών ή νομικής σχολής.

4. ΜΑΘΗΜΑ

- Η/Υ

Ίδια προσόντα ως η περίπτωση 1 του παρόντος ή κάτοχοι πτυχίου πληροφορικής με επαγγελματική εμπειρία στην εφαρμογή προγραμμάτων που υποστηρίζουν επαγγελματικές ανάγκες ξενοδοχειακών επιχειρήσεων ή επιχειρήσεων επισιτισμού.

5. ΜΑΘΗΜΑ

- Υγιεινή ασφάλεια

Πτυχιούχος ιατρικής σχολής.

ΟΔΗΓΟΣ ΚΑΤΑΡΤΙΣΗΣ ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑΣ: ΒΟΗΘΟΣ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΚΗΣ ΤΕΧΝΗΣ

6. ΜΑΘΗΜΑ

- Πρακτική αριθμητική
- Πτυχιούχος ΑΕΙ μαθηματικής σχολής

7. ΜΑΘΗΜΑ

- Ξένες γλώσσες

Πτυχιούχοι ΑΕΙ τμήματος ξένων γλωσσών

ή κάτοχοι άδειας διδασκαλίας ξένων γλωσσών.